

MONTAGE ET MODE D'EMPLOI DE LA RÔTISSERIE

Caractéristiques susceptibles de changer sans préavis.

↑↑Aérations vers le haut

LISTE DES PIÈCES :

E1. Broche	(1X)
E2. Fourchette de fixation	(2X)
E3. Patte de Support de broche (côté manche)	(1X)
E4. Vis pour le support E3 et E6.	(4X)
E5. Moteur	(1X)
E6. Patte de Support « côté Moteur ».	(1X)
E7. Rondelles pour E3 et E6.	(4X)
E8. Boulons pour E3 et E6.	(4X)

AUTRE BESOIN :

2 Piles Taille D (1,5V) (non comprises)

MONTAGE :

- 1- Enlever le Rack de réchauffage dans le capot du barbecue.
- 2- Monter la patte de support « côté moteur »(6) sur un côté du corps du barbecue. Monter la Patte de Support de broche (3) de l'autre côté du corps du barbecue. Les deux pattes doivent être orientées vers l'extérieur du corps du barbecue.
- 3- Insérer les piles dans le moteur.
- 4- Glisser le moteur dans la Patte de Support « côté moteur »(6). S'assurer que les orifices du moteur sont dirigés vers le haut.

NOTE : Le moteur de la Rôtisserie ne doit jamais être laissé sans protection ou utilisé en cas de pluie.

FONCTIONNEMENT :

- 1- Retirer soigneusement du barbecue les surfaces de cuisson en fonte émaillée et le rack de réchauffage qui est dans le capot.
- 2- Pour les modèles à 3 et 4 brûleurs, faites glisser les Paniers Pierre de Lave vers le centre du barbecue. C'est dans cette partie que la viande sera cuite.
- 3- Faites glisser une des fourchettes sur la broche et serrer sa vis pour la maintenir en place. Insérer la pointe de la broche dans la viande à cuire et faites glisser la viande jusqu'au centre de la broche. S'assurer que la fourchette est bien enfoncée dans la viande. Faites glisser l'autre fourchette sur la broche, l'enfoncer dans la viande, et serrer sa vis une fois en place. Pour rôtir de façon optimale, la viande doit être bien fixée au milieu de la broche et équilibrée pour que la Rôtisserie puisse tourner librement sans toucher une partie du barbecue. Tout morceau de viande qui se défait doit être rattaché de façon à ce qu'il ne pende pas et ne gêne pas la rotation de la broche.
- 4- Insérer la pointe de la broche dans le moteur. Poser l'autre côté de la broche sur la patte de support opposée.
- 5- Allumer le grill comme indiqué dans le mode d'emploi de votre barbecue.
- 6- Mettre en marche le moteur de la Rôtisserie pour commencer à rôtir. Le capot a été étudié pour pouvoir être fermé pendant que vous rôtissez.
- 7- Faites toujours cuire vos aliments au plus petit feu pour éviter de brûler ou de trop cuire.